

Objectifs

- Connaître ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique
- Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires

Programme

ACTUALITE REGLEMENTAIRE EN LIEN AVEC L'UTILISATION DU PLASTIQUE EN RESTAURATION

- La loi EGALIM
- La loi AGECE
- Actualités réglementaires

IMPACT DU PLASTIQUE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTE

- Pollutions
- Perturbateurs endocriniens
- Alimentarité

ALTERNATIVES AU PLASTIQUE A USAGE UNIQUE

- Consigne
- Recyclage
- Retours d'expériences

CHOISIR LA SOLUTION ADAPTEE A SA SITUATION

- Outils d'aide à la décision
- Réflexions et mise en œuvre

Prérequis

Pas de prérequis

Public cible

Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Formateur spécialisé en alimentation durable

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	1 jour soit 7 heures
		Dates
		1^{er} décembre 2022
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	560€.
		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
Intra possible : nous consulter		